

	PAGE.
Le ferment..	39
L'acidimètre	39
Rompage ou coupage du caillé.. . . .	40
Chaufrage du caillé.. . . .	41
Soutirage du petit lait.. . . .	41
Maturation du caillé.. . . .	42
Pressage du fromage.. . . .	42
Maturation du fromage.. . . .	43
Beurre de beurrerie canadienne.. . . .	43
Fabriques de lait condensé.. . . .	45
Poudre de lait.. . . .	45
Caséine.. . . .	45
Commerce d'exportation.. . . .	46
Fromage.. . . .	46
Beurre.. . . .	46
Tableau X. Exportation de fromage et de beurre.. . . .	48
Tableau XI. Etat détaillé des exportations de beurre.. . . .	49
Tableau XII. Etat détaillé des exportations de fromage.. . . .	50
Tableau XIII. Exportations de lait condensé.. . . .	51
Tableau XIV. Exportations de produits laitiers pendant l'année terminée en mars 1911 (Par pays et par valeurs).. . . .	52
Exportations de crème	52
Sociétés d'industrie laitière.. . . .	52
Enseignement laitier au Canada.. . . .	54
Ontario.. . . .	54
Québec.. . . .	55
Nouveau-Brunswick.. . . .	55
Île-du-Prince-Edouard.. . . .	55
Manitoba.. . . .	55
Ecoles de laiterie.. . . .	55
Ecoles ambulantes de laiterie.. . . .	56
Aide donnée par le gouvernement à l'industrie laitière.. . . .	57
Aide provinciale.. . . .	57
Aide fédérale.. . . .	57
Experts canadiens à l'étranger.. . . .	59
Gros fromages.. . . .	60